

生ごみの堆肥化については、9月号でご紹介させていただいたとおり、生ごみ専用指定袋の使用や分別も必要となります。今回は、その分別の一例をご案内いたします。(平成29年4月から事業開始予定)

堆肥化できる生ごみは、基本的に「調理くず」や「食べ残し」です。人が食すことの出来ないものは堆肥化できません。また、水分量や塩分濃度により堆肥化できない品目もありますのでご理解ください。

○ 堆肥化できる生ごみ

お菓子類	お茶がら	貝がら類 (小) ホタテ、サザエは×	カニのこうら 大きなものは小さくつぶす
カレー	果物類 (皮を含む)	米ぬか	こんにゃく
魚 大きなものは小さく切る	食パン	ゼリー	たね類 (野菜・果物) 梅干の種より大きなものは×
タマゴの殻	漬物	とうふ	生米
肉 大きなものは小さく切る	プリン	ベビーフード	骨類 (小)
味噌汁の具 汁気を良く切る	麺類 (乾麺も含む)	野菜くず (皮も含む)	冷凍食品 解凍して水分を切る

※これは一例となります。

× 堆肥化できない生ごみ等

油	ガム	草花	くすり類 ※堆肥に悪影響
塩	たけのこの皮 発酵が遅いため	ティーバッグ 糸、紙、ホチキスは× 中身だけなら○	ぬか床 ※塩分過多
バター ※塩分過多	腐敗した食べ物	マーガリン ※塩分過多	マヨネーズ ※塩分過多
水切りネット	味噌 ※塩分過多	つまようじ 木質⇒可燃ごみ	わりばし 木質⇒可燃ごみ

※これは一例となります。

ごみ分別・搬出のルール

- ・ 指定袋には必ず記名する。
- ・ ごみ集積所への搬入時間は、当日の午前8時30分まで。
- ・ 生ごみは水切りを十分に行ってから排出する。